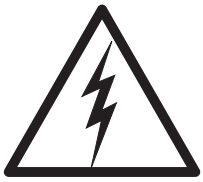
PREMIER®

# *MANUAL DO USUÁRIO*
# *FRITADEIRA SEM ÓLEO*
**FRD-4910A**

## *PREZADO CLIENTE*
A fim de obter o melhor desempenho de seu produto, por favor, leia este manual do usuário cuidadosamente antes de começar a usá-lo, e mantê-lo para referência futura.
Se você precisar de suporte adicional, por favor, escreva para: **info@premiermundo.com**



**CUIDADO**

RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO, NÃO ABRA.

Cuidado: Para reduzir o risco de choque elétrico, não retire a tampa, não existem peças reparáveis no interior do aparelho. Consulte toda a manutenção ou reparação a pessoal técnico qualificado.

Este símbolo indica a existência de perigo de voltagem no interior do aparelho, podendo causar choques elétricos.

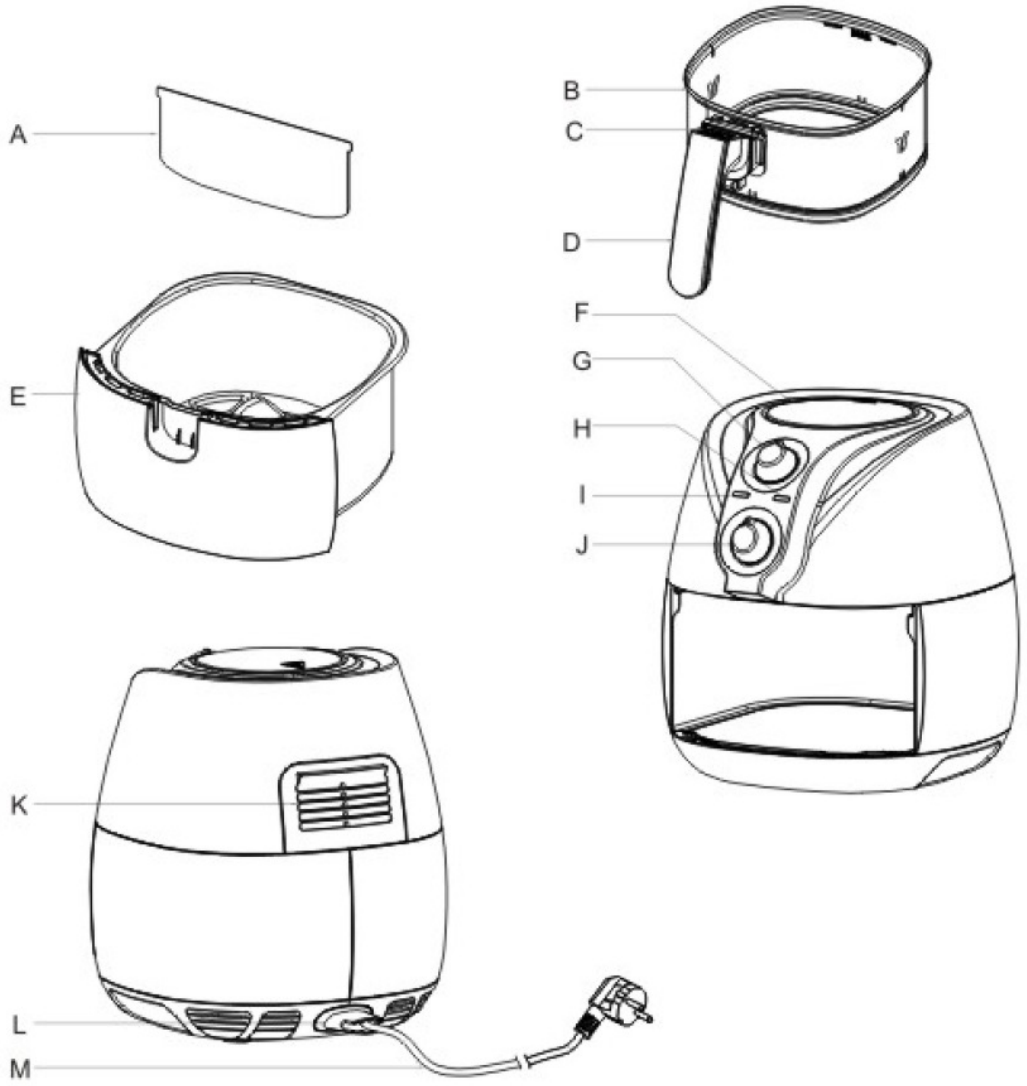
Este símbolo indica que o manual que acompanha este equipamento contém importantes instruções de operação e manutenção.

## *LINHAS DE ATENDIMENTO AO CLIENTE PREMIER*

| | |
|---|---|
| **Venezuela:** | 0800 – ELECTRIC (353-2874) |
| **Panamá:** | 507 300-5185 |
| **Sitio Web:** | www.premiermundo.com |
| **E-mail:** | servicioalcliente@premiermundo.com |

**Nota:**
Reservamo-nos o direito de alterar especificações, caraterísticas e / ou o funcionamento do aparelho, sem aviso prévio, a fim de continuar com o desenvolvimento e melhorar.

## *DESCRIÇÃO*




A. Separador
B. Cesta
C. Botão para soltar a Cesta.
D. Alça da Cesta
E. Bandeja
F. Entrada de ar
G. Controle de temperatura.
H. Indicador de controle de temperatura.
I. Indicador de tempo
J. Botões de tempo
K. Grelhas de ventilação
L. Caixa de armazenamento do cabo de alimentação.
M. Cabo de alimentação.

## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Não coloque o aparelho em água ou outros líquidos, que contém componentes elétricos e elementos de aquecimento.
- Não permita que a água entre no aparelho, a fim de evitar o risco de choque elétrico.
- Coloque os ingredientes para ser fritos no cesto para evitar que entrem em contato com os elementos de aquecimento.
- Não cubra as entradas e saídas de ar quando o aparelho estiver em execução.
- Não encha o aparelho com óleo para evitar o risco de incêndio.
- Não toque no interior do aparelho durante o seu funcionamento.
- Verifique se a voltagem do aparelho corresponde à área onde você está se conectando.
- Não utilize o aparelho se você notar que o cabo de alimentação ou plugue estiver danificado de alguma forma.
- O cabo de alimentação não deve entrar em contato com superfícies quentes.
- Não conecte o cabo de alimentação com as mãos molhadas.
- Não use um temporizador externo com o aparelho.
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças.
- Mantenha uma distância ao redor do aparelho pelo menos de 10 cm.
- Não use o aparelho para uma finalidade diferente do que foi projetado.
- Ao usar o aparelho, o vapor quente é liberado através de aberturas. Mantenha as mãos e rosto a uma distância razoável para evitar queimaduras de vapor. Também ter cuidado com o vapor ao remover a bandeja da fritadeira.
- Use luvas ao manusear o aparelho.
- Não tente reparar o aparelho. Encaminhar qualquer revisão, manutenção e assistência ao serviço técnico qualificado.

## RECOMENDAÇÕES

- Colocar o aparelho na posição horizontal sobre uma superfície plana e estável.
- O aparelho foi projetado para uso doméstico. Não utilizar para outros estabelecimentos.
- Desconecte o aparelho após o uso.
- Deixe esfriar pelo menos 30 minutos antes de limpar.
- Certifique-se que os ingredientes preparados no aparelho ficam de cor amarelo dourado em vez de marrom ou preto. Retire as partes queimadas. Não fritar as batatas numa temperatura acima de 180°C (para minimizar a produção de acrilamida).

## DESLIGADO AUTOMÁTICO

O aparelho dispõe de um temporizador. Quando o cronômetro chega à zero, o aparelho produz um som como um sino e é desligado automaticamente. Para desligar manualmente, siga o botão anti-horário para zero.

## ANTES DE USAR PELA PRIMEIRA VEZ

1. Remova todos os materiais de embalagem e todos os rótulos do aparelho.
2. Limpe cuidadosamente a cesta da fritadeira e a bandeja com água morna e sabão utilizando uma esponja macia. Seque bem.

**Nota:** Esta fritadeira funciona com ar quente. Não adicione óleo ou manteiga na bandeja da frigideira.

## PREPARAÇÃO

1. Coloque o aparelho numa superfície plana e estável. Não coloque sobre uma superfície quente.
2. Coloque o cesto na bandeja da fritadeira corretamente.
3. Puxe o cabo de alimentação do compartimento de cabo na parte inferior do aparelho.

- Não adicione óleo ou qualquer outro líquido no aparelho.
- Não coloque nada em cima do aparelho, pois isso atrapalha o fluxo de ar e afeta os resultados de frituras de ar quente.

## INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

1. Conecte o cabo de alimentação à tomada da parede.
2. Retire a bandeja da frigideira do aparelho.
3. Coloque os ingredientes no cesto. (Não encha a cesta além do limite máximo especificado nem exceder os valores indicados na tabela (posteriormente no manual), porque poderia afetar o resultado das frituras).

**Conselho:** Utilize o espaçador para separar os ingredientes, quando você quiser preparar diferentes ingredientes ao mesmo tempo. Coloque o espaçador em ambas os lados do cesto e enche o cesto por todos os lados com os ingredientes. Certifique-se de verificar o tempo de preparação e temperatura necessária para os diferentes ingredientes antes de começar a preparar simultaneamente.

4. Coloque a bandeja da fritadeira de volta no aparelho. (Nunca use a bandeja da fritadeira sem a cesta)
5. Gire o botão de temperatura até o nível desejado.
6. Determine o tempo de preparação para os ingredientes.
7. Para ligar o aparelho, desligue o temporizador para o tempo de preparação necessário.

***Adicione 3 minutos ao tempo de preparação quando o aparelho estiver frio.***

Se desejar, você também pode permitir que o aparelho se aquecesse sem ingredientes nele. Neste caso, coloque o temporizador por mais de 3 minutos e aguarde até que a luz de aquecimento desliga-se (cerca de 3 minutos depois). Em seguida, encher a cesta e ajustar o temporizador para o tempo desejado.

- O indicador de ligado e a luz indicadora de aquecimento ficam acesos.
- O temporizador começa a contagem regressivamente o tempo de preparação.
- Durante o processo de fritura de ar, a luz indicadora de aquecimento fica ligada e desliga-se quando o tempo termina.
- O excesso de gordura dos ingredientes é recolhido no fundo na bandeja da fritadeira.

8. Alguns alimentos exigem que você os mexa durante o tempo de preparação. Para isso, retire a bandeja da fritadeira com alça e logo mexa. Coloque novamente a bandeja em posição.

**Nota:** Não pressione o botão da cesta quando você está balançando.

**Conselho:** Para reduzir o peso, retire o cesto da frigideira e agitar a cesta só. Para fazer isso, coloque

a frigideira para fora do aparelho, coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor e pressione o botão de liberação da cesta.

**Conselho:** Se você colocar o temporizador para metade do tempo de preparação, vai ouvir o sino do temporizador quando você precisar agitar os ingredientes. No entanto, isso significa que você tem que redefinir o temporizador para o tempo restante após da agitação.

9. Ouvindo o sino do temporizador o tempo de preparação estabelecido acabou. Retire a frigideira do aparelho e coloque sobre uma superfície resistente ao calor.

**Nota:** Você também pode desligar manualmente o aparelho. Para fazer isso, coloque o botão de temperatura na posição zero (0).

10. Verifique os ingredientes estão prontos. Se ainda não estão, basta colocar a bandeja da fritadeira no aparelho e definir no temporizador por alguns minutos extras.

11. Para remover ingredientes pequenos, pressione o botão de liberação da bandeja e levante a cesta da bandeja da fritadeira.

**Não coloque o cesto para baixo quando a bandeja da fritadeira ainda está ligada a ela, uma vez que o excesso de óleo que foi recolhido no fundo na bandeja da fritadeira irá derramar sobre os Ingredientes.**

**Após a fritura, a bandeja da fritadeira e os ingredientes estarão quentes. Dependendo do tipo de ingredientes que você usou pode sair vapor da bandeja da fritadeira.**

12. Esvazie a cesta em uma tigela ou prato.

**Conselho:** Para remover ingredientes grandes ou frágeis, usar uma pinça.

13. Quando um lote de ingredientes esteja pronto, a fritadeira está pronta para outro lote imediatamente.

## *AJUSTES*

A seguinte tabela ajuda a selecionar as configurações básicas para os ingredientes que você deseja preparar.

**Nota:** Lembre-se que essas configurações são apenas para referência e pode variar dependendo dos ingredientes que você usa o tamanho, a forma como a marca.

Note também que esta tecnologia de ar rápido aquece o ar imediatamente no interior do aparelho, retirando bandeja da fritadeira brevemente do aparelho enquanto fica frio, altera o processo.

**Conselhos:**

- Os ingredientes menores geralmente requerem menos preparação que os grandes ingredientes.
- Uma grande quantidade de ingredientes requer apenas um pouco mais tempo de preparação, e uma menor quantidade requer um pouco menos de tempo.
- Agitar os ingredientes na metade do tempo de preparação aperfeiçoa o resultado final e pode ajudar a prevenir que os ingredientes não fiquem fritos uniformemente.
- Adicione um pouco de óleo para as batatas para um resultado final crocante. Frite os ingredientes uns poucos minutos após a adição de óleo.
- Não preparar ingredientes ricos em gordura, como salsichas na fritadeira.
- Os lanches que são preparados no forno também podem ser preparados na fritadeira.
- A quantidade ideal de preparar batatas fritas é de 500 gramas.
- Use a massa pré-cozida para os lanches rápidos e fáceis. A massa pré-cozida também requer menos tempo de preparação do que a massa caseira.
- Você também pode usar a fritadeira para aquecer os ingredientes. Para fazer isso, definir a temperatura a 150°C por até 10 minutos.

| | Quantidade Mínimo e Máximo (gramas) | Tempo (minutos) | Temperatura (ºC) | Mexer | Informações adicionais |
|---|---|---|---|---|---|
| **Batata e Batata Frita** | | | | | |
| Batatas fritas congeladas finas | 300-700 | 12-16 | 200 | Mexer | |
| Batatas fritas congeladas Grossas | 300-700 | 12-20 | 200 | Mexer | |
| Batatas fritas caseiras (8x8mm) | 300-800 | 18-25 | 180 | Mexer | Adicione ½ colher de chá de óleo |
| Pedaços de batata caseiros | 300-800 | 18-22 | 180 | Mexer | Adicione ½ colher de chá de óleo |
| Cubos de batata caseiros | 300-750 | 12-18 | 200 | Mexer | Adicione ½ colher de chá de óleo |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Rosti | 250 | 15-18 | 180 | | |
| Batatas gratinadas | 500 | 18-22 | 180 | | |
| **Carnes e Aves** | | | | | |
| Bife | 100-500 | 8-22 | 180 | | |
| Costeletas de porco | 100-500 | 10-14 | 180 | | |
| Burger | 100-500 | 7-14 | 180 | | |
| Rolo de salsicha | 100-500 | 13-15 | 200 | | |
| Sticks | 100-500 | 18-22 | 180 | | |
| Peito de frango | 100-500 | 10-15 | 180 | | |
| **Lanches** | | | | | |
| Rolinhos primavera | 100-400 | 8-10 | 200 | Mexer | Use pronto para assar |
| Nuggets de frango Congelados | 100-500 | 6-10 | 200 | Mexer | Use pronto para assar |
| Dedos de peixe congelados | 100-400 | 6-10 | 200 | | Use pronto para assar |
| Queijo com pão ralado | 100-400 | 10 | 200 | | Use pronto para assar |
| Legumes recheados | 100-400 | 10 | 160 | | Use pronto para assar |

***Nota: Adicione 3 minutos ao tempo de preparação quando o aparelho estiver frio.***

## *BATATAS FRITAS CASEIRAS*

Para melhores resultados, sugerimos que você use batatas pré-cozidas. Para preparar batatas fritas caseiras, estés são os passos:

1. Descasque as batatas e corte em tiras.
2. Mergulhe as tiras em uma tigela por pelo menos 30 minutos, retire e seque com papel toalha.
3. Coloque ½ colher de chá de azeite de oliva em uma tigela, coloque as tiras em cima e misture até que as tiras são embebidas com óleo.
4. Retire as tiras da tigela com os dedos ou com um utensílio de cozinha, para que o excesso de óleo fique na tigela. Coloque as tiras na cesta.

**Nota:** Não incline a tigela para colocar todas as tiras na cesta de uma vez só, para evitar o excesso de óleo deixado no fundo da bandeja da fritadeira.

5. Frite as tiras de batata de acordo com as instruções.

## *LIMPEZA*

- Limpe o aparelho após cada utilização.
- A bandeja da fritadeira, a bandeja para assar, o separador, a cesta e o interior do aparelho tem superfície antiaderente. Não use utensílios de cozinha ou produtos abrasivos para limpar estas peças, pois podem danificar a superfície antiaderente.

1. Desligue o cabo de alimentação da tomada e deixe o aparelho esfriar. (Retire a bandeja da fritadeira para permitir que o aparelho esfrie mais rápido).
2. Limpe a parte externa do aparelho com um pano húmido.
3. Limpe a bandeja da fritadeira, o separador e o cesto com água quente e um pouco de sabão ou detergente e uma esponja não abrasiva. Você pode usar desengordurante líquido para remover qualquer sujeira restante.

**Nota:** A bandeja da fritadeira, o separador e a cesta pode ser lavada na máquina de lavar pratos.

**Conselho:** Se a sujeira está presa à cesta ou no fundo da bandeja da fritadeira encher a bandeja da fritadeira de água quente com um pouco de detergente líquido. Coloque o cesto na bandeja da fritadeira e permitir que a bandeja da fritadeira e o cesto fiquem em molho pelo menos 10 minutos.

4. Limpe o interior do aparelho com água morna e uma esponja macia.
5. Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza para remover resíduos de alimentos.

## *ARMAZENAMENTO*

1. Desligue o aparelho e deixe-o esfriar.
2. Certifique-se que todas as peças estão limpas e secas.
3. Coloque o cabo de alimentação no compartimento de armazenagem.

## *RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS*

Esta lista é para ajudar a resolver problemas simples, que podem surgir na utilização do produto. Por favor, leia-o e verifique estes pontos antes de solicitar a ajuda do pessoal de serviço técnico autorizado.

| PROBLEMA | CAUSA E SOLUÇÃO |
|---|---|
| A fritadeira não funciona | • Verifique se o cabo de alimentação está conectado.<br>• O temporizador pode estar ativo e, portanto, o aparelho só vai ligar com temporizador. |
| Os ingredientes não estão suficientemente fritos | • A quantidade de ingredientes colocados no cesto é muito grande; colocar os menores ingredientes os quais fritam melhor.<br>• A temperatura estabelecida é muito baixa; verificar e ajustar a temperatura.<br>• O tempo de preparação é muito curto; verificar e ajustar o temporizador. |
| Os ingredientes não ficam fritos uniformemente | • Alguns ingredientes devem ser agitados durante o processo de preparação; levar isso em conta na preparação. |
| Os lanches não saem crocante no final | • Você pode ter usado lanches para ser preparados em fritadeiras tradicionais; Use lanches para assar ou adicionar um pouco de óleo para os resultados crocantes. |
| Eu não posso colocar a frigideira no aparelho corretamente | • Há muitos ingredientes no cesto; não encha o cesto além da indicação máxima.<br>• Talvez a cesta não esteja corretamente colocada na bandeja; pressione a cesta para baixo na frigideira até que ela se encaixe.<br>• A alça da bandeja pode estar obstruindo a frigideira; colocar a alça numa posição horizontal, de modo que não seja um obstáculo. |
| Sai fumo branco do aparelho | • Estão preparando ingredientes gordurosos; notar que a temperatura deverá ser controlada abaixo de 180°C quando colocar ingredientes oleosos na fritadeira.<br>• A frigideira ainda pode ter resíduo de ingredientes gordurosos da anterior utilização; o fumo branco é causado pela gordura na frigideira que é aquecida. |

| | |
|---|---|
| | Certifique-se de limpar corretamente após cada utilização. |
| As batatas fritas não são fritas uniformemente | • Você pode não ter embebido corretamente as batatas em óleo antes da preparação; lembre-se de fazê-lo numa tigela pelo menos 30 minutos, e depois tirá-las e secá-las com papel toalha.<br>• Você pode não ter usado o tipo certo de batatas; utilizar batata fresca e verifique se elas se mantêm firmes durante o procedimento. |
| As batatas fritas não são crocantes no final | • A textura crocante das batatas fritas é dependente da quantidade de óleo e água nelas; certifique-se de secar adequadamente as tiras antes de adicionar o óleo; corte as batatas em tiras pequenas e adicione um pouco mais de óleo para obter melhores resultados crocantes. |

* As pessoas e/ou Marcas registradas neste manual do usuário não estão filiadas a Premier Electric Japan Corp. e aparecem neste Manual com propósitos ilustrativos unicamente.